

Crema Catalana mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 4 Desserts

Crema Catalana mit Verpoorten Original Eierlikör:

170 ml Milch (3,5%)

80 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

4 TL Sahne

1 Zimtstange

Zitronenschale

Orangenschale

3 Eigelb

50 g Zucker

2 TL Speisestärke

Außerdem:

4 EL Zucker für die Karamellschicht



Zubereitung

Für die Crema Catalana Milch, Zimtstange, einen Streifen Zitronenschale und einen Streifen Orangenschale in einem Topf bei niedriger Temperatur zwei Minuten unter Rühren köcheln. Zimtstange und Fruchtschalen entfernen. In der Zwischenzeit Eigelbe mit Zucker und Speisestärke in einer größeren Schüssel glattrühren. Unter ständigem Rühren langsam die heiße Milch hinzugeben und alles gut vermengen. Masse zurück in einen sauberen Topf geben und nochmals unter Rühren aufkochen, bis die Masse eindickt. Crema Catalana vom Herd nehmen und direkt den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Die Crema Catalana mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör auf vier hitzebeständige Schalen verteilen, mit Frischhaltefolie bedecken und auskühlen lassen.

Für die Karamellschicht die Crema Catalana mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör gleichmäßig mit Zucker bestreuen und mit einem Küchensbrenner karamellisieren. Wer keinen Küchensbrenner hat, kann auch seinen Ofen in der Grillstufe vorheizen und die Crema Catalana kurz auf oberster Schiene karamellisieren.

[Link zum Rezept: Crema Catalana mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (8/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de